

My WINE DIARY

부르고뉴에서 론까지, 와인 따라 걷다

부르고뉴와 론, 와인 애호가라면 그 이름만으로 가슴이 벅차오르는 지명이다. 그리고 체계적인 와인 공부를 시작한 사람에게는 반드시 알아야 할 와인의 '고향' 같은 곳. 의사 경력 40년, 와인 경력 4년. 지금껏 종사해오 전문직의 세월에 비하면 '루키'에 가까운 와인 경력이지만 처음 의사의 길로 들어설 때의 열정이 뒤살어난 듯 와인과 함께하는 허무허무가 새롭고 즐겁다. 그리고 더욱더 알고 싶어진다. 그래서 마음먹었다. 그 땅에 직접 발을 디더보기로. 이유는 간단했다. 와인의 '원점'이, 그들의 '전통'이 알고 싶었기 때문이다. 4박 5일간 소박하지만 감동 가득했던 나의 와인 일기, 지금 공개한다.

전통과 변화가 공존하는 곳, 부르고뉴에 가다

전통적인 샤블리, 드페 DEFAYX 와이너리

리옹 공항에 도착하자마자 공항 차를 달려 부르고뉴의 북쪽 샤블리로 향했다. 예정되었던 첫 방문지 드페 와이너리는 그 명성에 비해 좁고 허름하기까지 한 작은 포도원이었지만 샤블리에서 가장 오래된 빈야드를 보유하고 15대에 걸쳐 꾸준히 와인 생산을 이어가는 와인 명가 특유의 묵직한 '자부심'이 피부로 느껴져왔다. 와이너리에서 시음용으로 내준 와인은 프레미에 크뤼 5종류, 빈야드와 빈티지별로 각각 다른 샤블리 와인의 특성을 한자리에서, 그것도 해당 와이너리에서 직접 마셔볼 수 있는, 와인 애호가라면 누구나 꿈꾸는 소중한 경험이었다. 같은 포도원의 샤블리 와인이라고는 믿기 어려울 정도로 각각의 개성이 느껴짐과 동시에 상쾌한 시트러스와 기분 좋은 미네랄의 향, 그리고 과하지 않은 산미와 이 지역 날씨만큼이나 신선한 풍미의 샤블리 와인 특유의 공통점도 함께 느낄 수 있었다.



“ 같은 포도원의 샤블리 와인이라고는 믿기 어려울 정도로 하나하나 개성이 느껴짐과 동시에 상쾌한 시트러스와 기분 좋은 미네랄 향, 그리고 과하지 않은 산미와 이 지역 날씨만큼이나 신선한 풍미의 샤블리 와인 특유의 공통점도 함께 느낄 수 있었다.

시음을 마친 후 와인메이커 다니엘 에티엔 드페 DANIEL ETIENNE DEFAYX의 딸이 운영 중인 호텔 오 리스 드 샤블리 AUX LYS DE CHABLIS 로 돌아와 프랑스의 전통 저녁 식사를 했다. 달팽이 요리와 샤블리 햄 등의 매뉴와 숙성의 잠재력이 있고 복합성과 풍성한 풍미를 지녀 샤블리 와인 중 최상급인 그랑 크뤼 와인을 페어링했다. 그중에서도 2006년 빈티지의 그레누에 BENOUILLE를 맛볼 수 있는 영광을 누렸다. 영롱한 금빛을 띠는 이 와인에서는 달콤한 꿀과 버섯, 늪은 호박, 그리고 흙과 미네랄 향 등이 복합적으로 느껴졌는데, 그러면서도 높은 산미에 드라이한 풀보다 와인이라는 점에 감탄하지 않을 수가 없었다. 이날 디너의 매뉴들은 대부분 훌륭했지만 특히 깊은 풍미와 긴 피니시를 가진 와인과 기름진 달팽이 요리는 특히 최상의 마리아주를 보여줬다.

